



Hollandsche Kaasfondue

Nederland kaasland ! Ja, wij kunnen er óók wat van. Een lekkere kaasfondue met onze wereldbekende Oude Goudse kaas en Kernhemmer. Beetje witte wijn erbij. Mmmm,..

Nodig voor 4 personen

- 1 halve teen knoflook
- 5 tomaten
- Afgestreken eetlepel maïzena (bindmiddel)
- 400 ml droge witte wijn
- 1 eetlepel citroensap
- 400 gram Oude Goudse kaas (48+), fijngeraspt
- 400 gram Kernhemmer kaas (60+), fijn geraspt of in kleine blokjes
- Vuurvaste schaal of een caquelon

Bereiden :

1. Snij de tomaten even ín en ontvel ze door ze 30 seconden in kokend water te leggen. Haal het vel eraf.
2. Snij de tomaten in parten, haal het vruchtvlees eruit en leg ze apart.
3. Wrijf met de knoflook de binnenkant van de caquelon in.
4. Roer de koude wijn door de 3 eetlepels koude maïzena, en schenk dit in de caquelon.
5. Schenk de rest van de wijn ook in de pan. En breng het aan de kook. Doe nu ook de eetlepel citroensap erdoor.
6. Roer de kaas in porties door de wijn, tot je een dikke gladde kaasfondue saus hebt
7. Doe nu ook de tomatenstukjes erdoor. Beetje peper erbij.

Een gezellige en lekkere Hollandsche Kaasfondue gewenst.

Met een hartelijke groet van Tienieke